



ANTICHELLO

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Area Bardolino, ad Est del lago di Garda.

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina, Rondinella e Molinara.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool: 12% Vol.

Acidità totale: ca. 5,50 – 6 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rubino.

Profumo fruttato e floreale.

Sapore fresco ed armonico.

SERVIZIO

18°C in bicchiere tulipano.

ACCOSTAMENTI

A tutto pasto, primi piatti e carni non impegnative.

LONGEVITÀ

2 – 3 anni.

